MANIPULATEUR DE FLUIDES FRIGORIGÈNES

Qualiopi processus certifié

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie "Actions de formation"

# MISE À NIVEAU DE THERMODYNAMIQUE (PRÉ-REQUIS : FORMATION AAF OU QUALIPAC)

PROG02 V220908

## Informations générales

**Durée :**
3 jours de formation soit 21 heures.

**En présentiel**

**Tarif :** Nous consulter

**Participants :**
Maximum 8 participants.

**Publics :**
Pour les installateurs venant d'autres milieux professionnels que celui du froid ou du génie climatique.

**Prérequis :**
Aucun prérequis n'est exigé sous réserve d'une bonne maîtrise de la langue française.

**Moyens d'évaluation des prérequis :**
Entretien avec le responsable pédagogique

**Intervenants :**
Formateur expérimenté et diplômé dans le domaine du froid.

**Accessibilité handicapé :**
Sur demande auprès de notre référent handicap M. ALEN Gaetan
(04 42 56 42 99)

**Délais d'accès :**
Planning de formation disponible sur notre site internet ou nous contacter via téléphone ou mail.

**Indicateur 2021 :**
Taux de réussite au 1er passage : 100%

**Methodes et supports pédagogiques :**
Supports de cours et vidéo projecteur.
Plateformes pédagogiques.
Support de cours remis sur clé USB.

## Objectifs

Appréhender les principes physiques régissant les techniques de thermodynamique dans un système froid.
Ce stage à valeur de «prérequis» afin de présenter l'épreuve d'évaluation à l'attestation d'aptitude ou pour la formation QualiPAC.

## Contenu de la formation

**Formation théorique**
- Unités physiques
- Le bilan thermique
- Pressions Températures
- Energie – Travail – Chaleur – Puissance
- Enthalpie – Entropie
- Les états et leurs phases
- Relation pression température
- Le diagramme anthalpique
- Le diagramme de l'air humide
- Le cycle et la réversibilité
- La constitution d'un circuit frigorifique
- La loi d'eau ou flottante

**Travaux pratiques**
- Les différents groupes de transferts de fluides frigorigènes
- Les règles de sécurité de récupération
- Les diverses méthodes de récupérations
- Paramètres favorisant la qualité et la rapidité de récupération
- Les procédures de transfert des fluides et des huiles frigorigènes
- Le tirage au vide des installations
- Les technique de brasage

## Moyens d'évaluation des acquis

**Evaluation pédagogique : QCM discuté et Corrigé.**

contact@cerer.fr
04 42 56 42 99
cerer.fr

CERER
Organisme de Formation